



DADOS TÉCNICOS

Referência: 41002272

Faca para legumes com forja francesa : Cor vermelha : Tamanho da lâmina 13 cm



Faca de legumes forjada à francesa, modelo Aguacejo, ideal para descascar e descaroçar frutas e legumes.

É muito comum utilizar este tipo de faca na cozinha tradicional e, atualmente, na preparação de pratos com apresentações especiais.

A lâmina é muito resistente e a afiação é feita à mão por cuteleiros profissionais.

A lâmina mede 13 cm.

Uma característica distintiva desta faca é a virola, que une o cabo e a espiga numa única peça.

Este reforço entre a lâmina e o cabo serve de proteção para as mãos e evita cortes em caso de deslizamento da faca.

Faca para legumes composta por uma lâmina em aço inoxidável 5cr15MoV com uma espessura de 2 mm.

Um cabo de grande design e estilo, dotado de rigidez, tenacidade e extraordinária resistência ao desgaste que incorpora, na extremidade da faca, uma ponta de aço inoxidável.

O cabo é fabricado em POM, com um acabamento polido mate.

Os rebites são de aço inoxidável, altamente resistentes à corrosão e são compostos por 2 peças: macho e fêmea, que fixam permanentemente o cabo à lâmina.

Disponível na cor vermelha.